

El convidem a gaudir de nostra selecció de plats freds i brioixeria servida al bufet. De la proposta de plats A la Carta, pot escollir un plat i un acompanyament sense cost adicional.

Le invitamos a disfrutar de nuestra selección de platos fríos y bollería servida en el buffet. De la propuesta de platos A la Carta, puede escoger un plato y una guarnición sin coste adicional.

We invite you to enjoy our selection of cold dishes and pastries served at the buffet. From the À la Carte selection, you may choose one dish and one extra side at no additional cost.

Ous | Huevos | Eggs

Plat adicional suplement | Plato adicional suplemento | *Additional dish extra charge* **15€**

Ous fregits | Huevos fritos | *Fried eggs*

Ous remenat | Huevos revueltos | *Scrambled eggs* *

Ous ofegats | Huevos pochados | *Poached eggs*

Ous Benedict amb bacó / salmó fumat / espinacs

Huevos Benedict con bacon / salmón ahumado / espinacas

Eggs Benedict with bacon / smoked salmon / spinach

Ous passats per aigua cuits 5 minuts o al gust

Huevos a la coque cocidos 5 minutos o al gusto

Boiled eggs cooked 5 minutes or upon request

Truita | Tortilla | *Omelette* *

Truita espanyola | Tortilla española | *Spanish omelette*

Truita de clares | Tortilla de claras | *Egg white omelette* *

Frittata mediterrània | Frittata mediterránea | *Mediterranean Frittata*

Arròs al vapor amb truita i amaniment asiàtic

Arroz al vapor con tortilla y aliño asiático

Steamed rice with omelette and asian dressing

* **Es pot afegir: Pernil dolç | Espinacs | Formatge | Bolets | Tomàquet | Salmó**

Se puede añadir: Jamón dulce | Espinacas | Queso | Setas | Tomate | Salmón

You can add: *Ham | Spinach | Cheese | Mushrooms | Tomato | Salmon*

Especials | Especiales | Specials

Plat adicional suplement | Plato adicional suplemento | Additional dish extra charge **15€**

Torrada de pa amb llavors amb crema de formatge vegà, tomàquet confitat i fulles tendres

Tostada de pan con semillas con crema de queso vegano, tomate confitado y hojas tiernas

Seed bread toast with vegan cream cheese, tomato confit and tender leaves

Torrada amb alvocat amb o sense ou escalfat

Tostada con aguacate con o sin huevo pochado

Toast with avocado with or without poached egg

Bowl d'açai amb iogurt sense lactosa, plàtan i granola

Bowl de açai con yogur sin lactosa, plátano y granola

Açai bowl with lactose-free yogurt, banana and granola

Bowl de xia amb llet de coco, mango i nabius secs

Bowl de chia con leche de coco, mango y arándanos secos

Chia bowl with coconut milk, mango and dried cranberries

Farinetes amb fruits vermells o plàtan

Gachas con frutos rojos o plátano

Porridge with mixed berries or banana

Pancake amb xarop d'auró o nutella

Pancake con jarabe de arce o nutella

Pancake with maple syrup or nutella

Torrada francesa de brioix amb canyella i fruits vermells

Tostada francesa de bizcocho con canela y frutos rojos

Brioche french toast with cinnamon and mixed berries

Acompanyament | Guarnición | Extra side

Plat adicional suplement | Plato adicional suplemento | Additional dish extra charge **5€**

Bacó | Bacon | Bacon

Salsitxa de pollastre | Salchicha de pollo | *Chicken sausage*

Pa de pita amb espècies | Pan de pita con especias | *Spiced pita bread*

Formatge halloumi a la planxa amb orenga

Queso hallumi a la plancha con oregano | *Grilled halloumi cheese with oregano*

Espinacs saltejats | Espinacas salteadas | *Sautéed spinach*

Xampinyó saltejat | Champiñón salteado | *Sautéed mushroom*

Disposen de selecció d'embotits halal, pa sense gluten i brioixeria sense gluten.

Disponemos de selección de embutidos halal, pan sin gluten y bollería sin gluten.

We have a selection of halal cold cuts, gluten-free bread and gluten-free pastries.

Sucs | Zumos | Juices

Sucs del dia

Zumos del día | Juices of the day

Cafès | Cafés | Coffees

Cafè sol | Café solo | *Espresso*

Cafè doble | Café doble | *Double espresso*

Cafè americano | Café americano | *American coffee*

Cafè tallat | Café cortado | *Macchiato*

Cafè amb llet | Café con leche | *Coffee latte*

Latte Macchiato

Cappuccino

Treballem amb un blend de cafè Incapto d'Uganda, el Brasil i el Perú, amb una base achocolatada, un toc subtil de personalitat i un sabor fort i amarg.

Trabajamos con un blend de café Incapto de Uganda, Brasil y Perú, con una base achocolatada, un toque sutil de personalidad y un sabor fuerte y amargo.

We work with a blend of Incapto coffee from Uganda, Brazil and Peru, with a chocolate base, a subtle touch of personality and a strong, bitter taste.

Infusions | Infusiones | Infusions

Cosmic

Hibisc, poma, grosella, papaia, pell de taronja i fulles d'esbarzer

Hibisco, manzana, grosella, papaya, piel de naranja y hojas de zarzamora

Hibiscus, apple, currant, papaya, orange peel and elmleaf blackberry

Camamilla | Manzanilla | *Chamomille*

Earl grey luxus: Te negre | Té negro | *Black tea*

Ceilan breakfast: Sri Lanka Te negre | Sri Lanka Té Negro | *Sri Lankan Black tea*

Mint splash | Menta | *Mint*

Equilibrio

Roibos, melissa, camamilla, aroma de mel, fonoll, anís, fulles d'esbarzer i arrel de ginseng

Roiboos, toronjil, manzanilla, aroma de miel, hinojo, anís, hojas de zarzamora y raíz de ginseng

Roiboos, lemon balm, chamomile, honey aroma, fennel, anise, elmleaf blackberry and ginseng root

China mai feng: Te verd | Té verde | *Green tea*

Gingebre i llimona | Jengibre y limón | *Ginger and lemon*